



Käse Chips

- **Küche:**Bulgarisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Gekaufte Käse Chips sind für viele Gelegenheiten ein passender kleiner Snack zum Knabbern. Mit dem Erwerb nimmt man allerdings auch in Kauf, das vieles in den Kartoffelscheiben steckt, was unnötig gar ungesund ist. Daher unser Aufruf an Sie: Käse Chips einfach mal selber machen! Mit dem hier vorgestellten Rezept geht es in Windeseile und wesentlich gesünder. Alles was Sie dazu benötigen, haben alle Haushalte meist ohnehin auf Vorrat – Käse und Kartoffeln.

Zutaten

- 400 g italienischer Hartkäse, grob gerieben (Parmesan, Grana padano , geht auch mit Appenzeller oder mittelalter Gouda)
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt nach eigenem Geschmack
- 2 El Rosmarin, gezupft, gehackt
- 2 El Thymian, gezupft, gehackt

Richtig lecker schmeckt das Käse Chips Rezept mit einem der vielen Dip Rezepte die wir bei GekonntGekocht anbieten. Probieren Sie es einfach mal aus.

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, mit Umluft 180 ° C; das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Den geriebenen Käse mit dem Knoblauch und den Kräutern mischen. Mit Abstand ca. 30 kleine Häufchen auf das Backblech setzen, mit einer Palette möglichst flach drücken.

Schritt3

Auf der mittleren Schiene 10 min. backen. Vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

Schritt4

Mit Gekonntgekocht Chili-Tomaten-Kräuterdip, scharfem Mexikanischer Dip, oder Feta-Ajvar-Dip reichen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** chips

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaese-chips/>